



LA CREU 2017

LA CREU rep el nom d'un dels símbols que millor identifiquen Can Bas: la creu, confluència entre l'home, la terra, l'herència i els nostres vins. S'elabora a partir de la varietat Sauvignon Blanc que neix a la parcel·la amb el mateix nom.



VARIETATS DE RAÏM Sauvignon Blanc 100%.

NOTA DE TAST

Color daurat amb reflexes verds i d'ocre naturals. En nas mostra aromes primàries de flors i fruita tropical (mango, préssec, litxi). En boca és intens, fresc i l'acidesa integrada.

SÒL

Calcari-argilós i pH lleugerament alcalí, característiques que faciliten el bon drenatge que, junt amb l'escassa presència de matèria orgànica, fa que el conreu dels ceps es realitzi en condicions molt bones.

VEREMA 2017

Per segon any consecutiu, el 2017 va ser un any calorós i molt escàs en precipitacions. Tanmateix, la pluja de la primavera va garantir un bon desenvolupament vegetatiu, afavorint la producció d'un raïm d'una molt bona qualitat i òptim estat sanitari.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN DO Penedès.

DEGUSTACIÓ

Molt bon acompanyament per a un risotto; verdures especiades, peixos al forn o a la planxa o pularda a la catalana, cuinada al vi blanc sobre crema fresca de raïm. Es recomana servir-lo a 10 °C.



FRANCO - ARGILÓS

ELABORACIÓ

Verema manual. Selecció a la vinya i posteriorment a la taula de tria. Raïm collit en caixes i refrigerat durant 24 hores a uns 10 °C. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Maceració pel·licular en premsa. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació a 15 °C per afavorir l'expressió del terrer. La meitat del most es fermenta en bóta nova de roure francès de 500 litres i l'altre part en dipòsits d'acer inoxidable durant sis mesos per incrementar la complexitat del vi resultant.

GRAU ALCOHÒLIC

14.5% Vol

ACIDESA TOTAL

6.9 g/l

PH

3.15

SUCRE RESIDUAL

0.5 g/l

SULFURÓS TOTAL

86 mg/l



ALTITUD

220m

EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 25 anys

RENDIMENT

4.500 Kg/Ha

PRODUCCIÓ

2.790 ampolles